Gourmet Buffet Server with Warming Tray
Bandeja Gourmet Para Buffet con Fuente Calefactora
Plat-Réchaud de Buffet avec Plateau Chauffant

OWNER'S MANUAL
MANUAL DEL USUARIO
MANUEL D'INSTRUCTION

Model/Modelo/Modèle: KP400
120 V., 60Hz., 400 Watts

EURO-PRO Operating LLC
Boston, MA, 02465
1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com

Copyright © EURO-PRO Operating LLC 2008

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your *Buffet Server*, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **Read all instructions carefully**.
2. Use the buffet server only for its intended use.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the power cord, plug or main unit in water or other liquids.
4. **Do not** touch hot surfaces. Always use the handles or knobs.
5. Close supervision is necessary for any appliance being used by or near children.
6. Always disconnect appliance from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts, before cleaning the appliance and also before storing.
7. **Do not** operate appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to ***EURO-PRO Operating LLC*** for examination and repair.
8. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner.
10. **This appliance is for household use only.**
11. The use of accessory attachments **not** recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
12. **Do not** use outdoors.
13. **DO NOT USE PLASTIC DISHES OR PLASTIC WRAP ON PLATE WARMER**.
14. To disconnect the appliance, turn appliance "Off" first and then remove the plug from the electrical outlet. Always hold the plug and never pull the power cord.
15. **Do not** touch the hot surfaces of the buffet server without the use of ovenmitts.
16. **WARNING:** The sides and bottom of the metal housing get very warm. It is recommended that you use an insulated hot pad underneath the unit to avoid any heat damage to your counter or furniture. **DO NOT** place directly on a table cloth – it could cause a fire.
17. **CAUTION: DO NOT move this appliance when it has hot oil or any kind of hot liquid in it**.
18. **WARNING! TO PREVENT ELECTRIC SHOCK, never immerse the warming base, cord or plug in water or other liquids.**
19. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated heat pad is recommended.
20. Avoid moving this appliance when it contains hot liquid of any kind.

SPECIAL INSTRUCTIONS

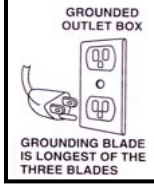
This appliance has a short power cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:

1. The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where they can be pulled on by children or tripped accidentally.

WARNING: The power cord on this product contains lead, a chemical known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. ***Wash hands after handling.***

SAVE THESE INSTRUCTIONS

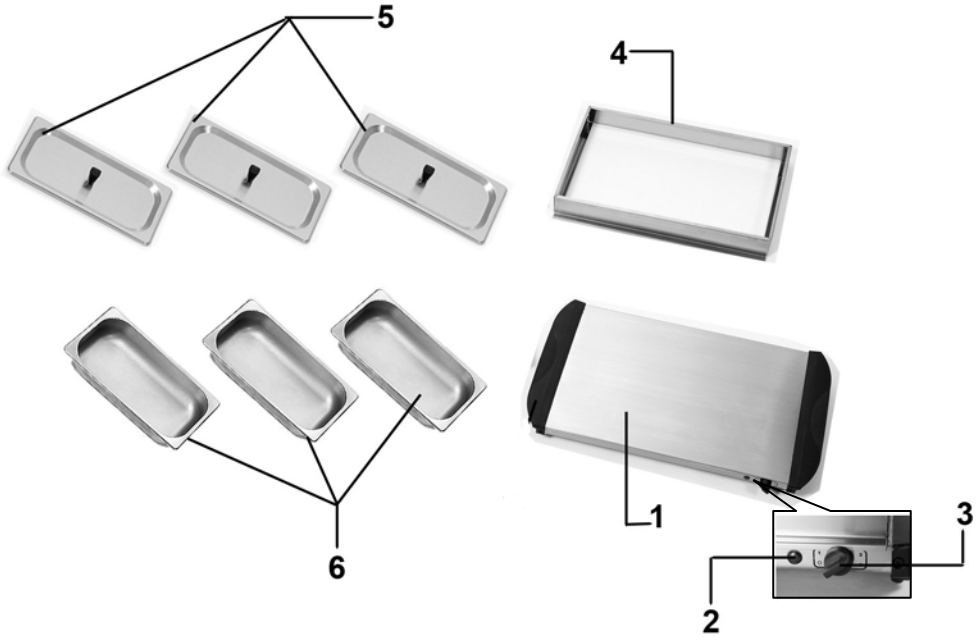
FOR HOUSEHOLD USE ONLY



<u>WARNING</u>: This appliance is equipped with a grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). This plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature. If the plug should fail to fit the outlet, contact an electrician to replace the outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin, part of the 3-prong plug.

REV. 07/06A

GETTING TO KNOW YOUR BUFFET SERVER



1. Warming Tray
2. Power “ON” Light
3. Temperature Control Knob
4. Stainless Steel Chafing Dish Retainer
5. Stainless Steel Lid (x3)
6. 2.5 L Stainless Steel Chafing Dishes (x3)

Note: Illustrations may differ from actual product

<u>Technical Specifications</u>

Voltage: 120 V., 60 Hz.
Power: 400 Watts

Before Using Your Buffet Server

Read all the sections of this booklet and follow all the instructions carefully.
Prior to first use of buffet server please ensure that you are familiar with the names of all the parts and their function.

IMPORTANT: PRIOR TO FIRST USE REMOVE ALL PACKAGING MATERIALS AND CLEAN THE UNIT THOROUGHLY!

- Before using for the first time, wash the stainless steel chafing dish retainer, chafing dishes, and lids in hot, soapy water or dishwasher.
- **DO NOT IMMERSE THE WARMING TRAY IN WATER OR ANY OTHER LIQUID**. Instead wash the plate warmer with a mild soap and soft cleaning cloth.
- **DO NOT USE METAL SCOURING PADS OR OTHER ABRAISIVE CLEANSERS TO CLEAN THIS APPLIANCE, BECAUSE THE UNIT'S FINISH WILL BECOME DAMAGED**.
- When washing the plate warmer **DO NOT** immerse in water, simply rinse the plate warmer and wipe dry with a soft cloth. **AVOID HAVING WATER FALL OR LEAK ONTO THE WARMING TRAY**.

Please Note: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

OPERATING INSTRUCTIONS

The plate warmer will remain unblemished for a long time with appropriate care. The warming tray and stainless steel chafing dishes allow for an attractive alternative for keeping appetizers and other foods warm. For best results use nylon, plastic, wooden or rubber utensils. Metal utensils may be used with care but should not be used to cut food on the cooking surfaces.

Assembling Your Buffet Server

CAUTION: DO NOT plug in the appliance or turn on until after assembly has been completed. Failure to do so could result in injury.

To assemble the buffet server:

1. Attach the chafing dish retainer to the warming tray.
2. Place the chafing dishes side by side inside the chafing dish retainer.

NOTE: If you would like to use only the warming tray, no assembly is required. Simply take the base of the unit and **do not** attach the chafing dish retainer or the chafing dishes. Ensure that the dishes that you will be using on the plate warmer are heat resistant. **DO NOT USE PLASTIC DISHES OR PLASTIC WRAP ON THE PLATE WARMER**.

How to Use the Buffet Server

1. The buffet server fully can be used assembled or you can use the base as a warming tray on its own.
2. When using the buffet server as a warming tray, make certain that the containers and/or dishes being used are heat-resistant. Also, the warming tray was not made to keep large, deep pots full with food and/or liquids warm.

WARNING: The sides and bottom of the warming tray get very warm. It is recommended that you use an insulated hot pad underneath the unit to avoid any heat damage to your counter or furniture. **DO NOT** place directly on a table cloth – it could cause a fire.

WARNING: DO NOT use the chafing dishes for cooking or baking. These are **only** intended to **keep food warm**.

IMPORTANT: Do not use plastic dishes or plastic wrap on the plate warmer.

Setting the Temperature

1. To achieve the best results possible from your buffet server, use the maximum heat setting in order to get the desired temperature. Once the desired temperature has been reached, adjust to the appropriate temperature setting.
2. There are three (3) different temperature setting positions:
   a) **1st position (LOW) 155º F (68º C)** Best used for foods that contain a small amount of liquid or none. Occasional stirring is required.
   b) **2nd position (MED) 175º F (79º C)**
   c) **3rd position (HIGH) 195º F (91º C)**

WARNING: Do not touch the hot surfaces of the buffet server without the use of oven mitts. **Do not** touch the underside of the warming tray when the buffet server is in use.

NOTE: To help keep the heat and moisture in foods, keep the lids on the chafing dishes.

Cleaning and Maintenance of Your Buffet Server

How to Clean the Buffet Server

CAUTION: Buffet server is very hot! Handle carefully using oven mitts.
WARNING: Make sure that unit is unplugged from wall outlet and allow unit to cool completely before cleaning.

1. Turn the temperature control knob to the "OFF" position.
2. Unplug the buffet server from the wall outlet and let the buffet server cool. It is important that you allow it to cool completely before attempting to clean it.

CAUTION: If you should attempt to remove the chafing dishes from the buffet server before it cools, be sure to use oven mitts when handling. Escaping steam will be hot and can cause burns.

3. **Never** use abrasive cleansers or metal scouring pads to clean the buffet server.

NOTE: Should food become stuck to the surface of the chafing dishes, it is important to remove it before storing. In order to remove the food residue without damaging the unit, use a gentle cleaning pad (ex.: nylon mesh scrubber or pad, or other ordinary cleaning pad). **DO NOT USE STEEL WOOL OR OTHER HARSH KITCHEN CLEANSERS**.

IMPORTANT: DO NOT ATTEMPT TO IMMERSE THE PLATE WARMER, CORD OR PLUG OF THE BUFFET SERVER IN WATER.

4. The chafing dishes, lids and chafing dish retainer may be cleaned with hot, soapy water. The chafing dishes and lids can be put in the dishwasher if desired.

5. To clean the warming tray you should use a mild detergent and a soft, damp washing cloth.
6. After cleaning, ensure that all parts have been properly wiped and thoroughly dried before storing.
7. When storing your buffet server, loosely coil cord, **do not** wrap the cord around the unit.

Care and Maintenance

If any other kind of maintenance besides basic home care and cleaning is needed for your buffet server, please contact Customer Service at 1 (800) 798-7398.

KP400

EURO-PRO

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO OPERATING LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when utilized for normal household use.
If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid. For Customer Service support, call 1 (800) 798-7398 or visit our website www.euro-pro.com.

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **EURO-PRO Operating LLC** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and $ 9.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included.*

The liability of **EURO-PRO Operating LLC** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of **EURO-PRO Operating LLC** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event** is **EURO-PRO Operating LLC** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states/provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**

OWNERSHIP REGISTRATION CARD

FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

RETURN TO EURO-PRO OPERATING LLC, 4400 Bois Franc, St. Laurent, QC, H4S 1A7

KP400

Appliance model _____

Date purchased **Name of store** _____

Owner's name _____

Address **City** **Province** **Postal Code** _____

Printed in China

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **Lea cuidadosamente las instrucciones**.
2. Use la bandeja para buffet únicamente para lo que fue diseñada.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad principal en agua o cualquier otro líquido.
4. **No** toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas o perillas.
5. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
6. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes, y antes de limpiarla o guardarla.
7. **No** utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, una caída o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Retorne el artefacto a ***EURO-PRO Operating LLC*** para que sea examinado y reparado.
8. **No** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes.
9. **No** la coloque sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico.
10. **Este artefacto eléctrico es para uso domiciliario solamente.**
11. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar peligros o daños.
12. **No** la utilice en el exterior.
13. **NO UTILICE RECIPIENTES DE PLÁSTICO O ENVOLTORIO PLÁSTICO EN LA FUENTE CALEFACTORA.**
14. Para desconectar el artefacto, apáguelo primero y luego desenchúfelo del tomacorriente. Siempre sostenga el enchufe, nunca jale del cable.
15. **No** toque las superficies calientes de la bandeja para buffet sin usar agarraderas para horno.
16. **ADVERTENCIA**: Los costados y la parte de abajo del gabinete metálico se calientan mucho. Le recomendamos usar una alfombrilla contra el calor debajo de la unidad para evitar dañar la mesada o los muebles con el calor. **NO** la coloque directamente sobre un mantel – podría provocar un incendio.
17. **ATENCIÓN: NO** mueva este artefacto cuando tenga aceite caliente o cualquier clase de líquido caliente en su interior.
18. **¡CUIDADO! PARA EVITAR UNA DESCARGA ELÉCTRICA, nunca sumerja la base calefactora, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.**
19. Al usar este artefacto, verifique que haya suficiente espacio por encima y en los costados para que circule el aire. Le recomendamos usar una base aislante en superficies que puedan ser afectadas por el calor.
20. Evite mover este artefacto cuando contenga cualquier clase de líquido caliente.

INSTRUCCIONES ESPECIALES

Esta unidad tiene un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión puede utilizarse con cuidado:

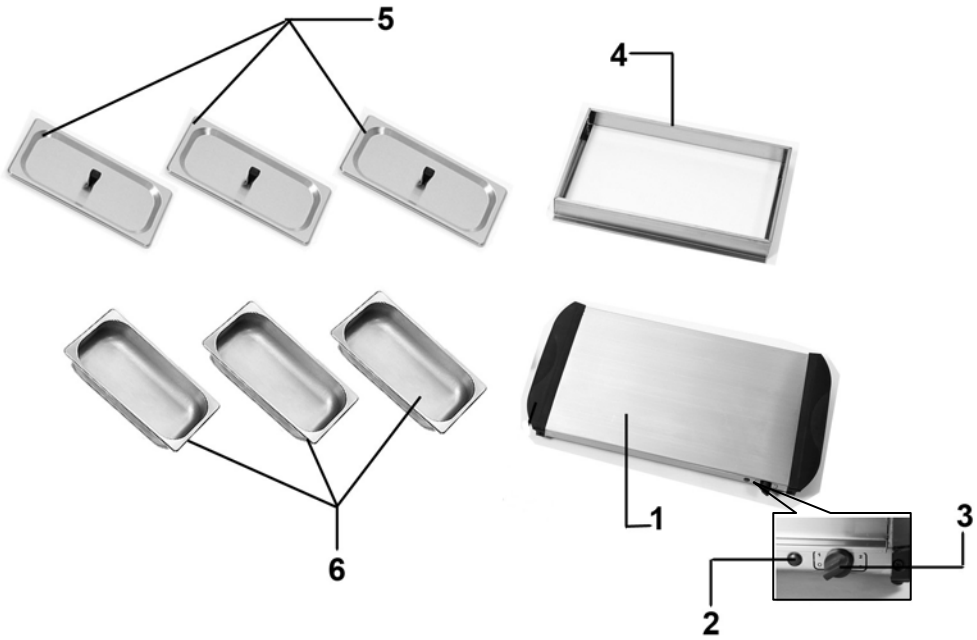
1. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser por lo menos igual al consumo del artefacto.
2. No debe permitir que el cable de extensión cuelgue de la mesada o mesa de tal forma que pueda ser jalado por niños o causar que alguien se tropiece.

ADVERTENCIA: El cable de alimentación de este producto contiene plomo, un producto químico que de acuerdo con el Estado de California produce defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. **Lávese las manos luego de usarlo**.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

ADVERTENCIA: Este artefacto está equipado con un cable de 3 conductores con conexión a tierra (enchufe de 3 patas). Este enchufe solo entrará en un tomacorriente para enchufes de 3 patas. Ésta es una medida de seguridad. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente. No intente alterar el propósito de seguridad de la pata de tierra, parte del enchufe de 3 patas.

PARTES DE SU BANDEJA PARA BUFFET



1. Fuente Calefactora
2. Luz de Encendido
3. Perilla de control de Temperatura
4. Soporte de Acero Inoxidable para los Platos
5. Tapa de Acero Inoxidable (x3)
6. Platos Calefactores de Acero Inoxidable de 2,5 L (x3)

Nota: El dibujo puede no ser igual al producto real.

Especificaciones Técnicas

Voltaje: 120 V / 60 Hz
Potencia: 400 Vatios

Antes de Usar su Bandeja para Buffet

Lea todas las secciones de este manual y siga todas las instrucciones cuidadosamente.

Antes de usar por primera vez su bandeja para buffet, asegúrese de familiarizarse con los nombres de todas sus partes y sus funciones.

IMPORTANTE: ¡ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ, SAQUE TODO EL MATERIAL DE EMPAQUE Y LIMPIE BIEN LA UNIDAD!

- Antes de usarla por primera vez, lave el soporte de acero inoxidable de los platos, los platos y las tapas en agua caliente con jabón o en el lavavajillas.
- **NO SUMERJA LA FUENTE CALEFACTORA EN AGUA O NINGÚN OTRO LÍQUIDO**. Lávela con un trapo suave y jabón liviano.
- **NO UTILICE ESPONJITAS DE METAL U OTROS LIMPIADORES ABRASIVOS PARA LIMPIAR ESTE ARTEFACTO YA QUE DAÑARÁ LA TERMINACIÓN DE LA UNIDAD**.
- Al lavar el calefactor, NO lo sumerja en agua, simplemente enjuáguelo y séquelo con un trapo suave. **EVITE QUE CAIGA O QUE SE DERRAME AGUA SOBRE LA FUENTE CALEFACTORA**.

Observación: La primera operación puede generar un poco de olor y humo (unos 15 minutos). Esto es normal e inofensivo. Es originado por el quemado de la sustancia protectora que se coloca sobre los elementos calefactores al fabricarlos.

INSTRUCCIONES DE USO

Si lo cuida correctamente, el calefactor permanecerá inalterado por mucho tiempo. La fuente calefactora y los platos de acero inoxidable le ofrecen una alternativa agradable para mantener calientes los platos de entrada u otras comidas. Para obtener los mejores resultados, use utensilios de nylon, plástico, madera o goma. Los utensilios de metal pueden usarse con cuidado, pero no deben usarse para cortar la comida sobre las superficies de cocción.

Armado de su Bandeja para Buffet

CUIDADO: NO enchufe el artefacto o lo encienda antes de terminar con el armado. El no hacerlo puede ocasionar daños graves.

Para armar la bandeja para buffet:

1. Coloque el soporte de los platos en la fuente calefactora.
2. Coloque los platos, uno al lado del otro, dentro del soporte.

NOTA: Si desea utilizar únicamente la fuente calefactora, no necesita armado. Simplemente tome la base de la unidad y no coloque el soporte de los platos o los platos. Verifique que los platos que usará en la fuente calefactora sean resistentes al calor. **NO UTILICE RECIPIENTES DE PLÁSTICO O ENVOLTORIO PLÁSTICO EN LA FUENTE CALEFACTORA.**

Utilización de su Bandeja para Buffet

1. Puede utilizar la bandeja para buffet completamente armada o puede usar la base como una fuente calefactora separadamente.
2. Cuando la use como fuente calefactora, verifique que los recipientes y/o platos que use sean resistente al calor. También, la fuente calefactora no está diseñada para mantener caliente recipientes grandes y profundos llenos de comida y/o líquidos.

ADVERTENCIA: Los costados y la parte de debajo de la fuente calefactora se calientan mucho. Le recomendamos usar una alfombrilla contra el calor debajo de la unidad para evitar dañar la mesada o los muebles con el calor. **NO** la coloque directamente sobre un mantel – podría provocar un incendio.

ADVERTENCIA: NO use los platos para cocinar u hornear. Están diseñados sólo para **mantener la comida caliente**.

IMPORTANTE: No utilice recipientes de plástico o envoltorio plástico en la fuente calefactora.

Ajuste de Temperatura

1. Para obtener los mejores resultados de su bandeja para buffet, use el ajuste máximo de calor para alcanzar la temperatura deseada. Una vez que haya alcanzado la temperatura deseada, ajuste el control a esa temperatura.
2. Tiene tres (3) ajustes diferentes de temperatura:
   a) **1ra posición (LOW) 155º F (68º C)** Ideal para comidas con pequeñas cantidades de líquido o sin líquido. Requiere que mezcle ocasionalmente.
   b) **2da posición (MED) 175º F (79º C)**
   c) **3ra posición (HIGH) 195º F (91º C)**

ADVERTENCIA: No toque las superficies calientes de la bandeja para buffet sin usar agarraderas para horno. **No** toque la parte de adentro de la fuente calefactora cuando la unidad esté funcionando.

NOTA: Para ayudar a mantener el calor y la humedad de las comidas, mantenga los platos tapados.

Limpieza y Mantenimiento de su Fuente de Buffet

Limpieza de su Bandeja para Buffet

CUIDADO: **¡La bandeja para buffet se calienta mucho! Manéjela con cuidado usando agarraderas.**

ADVERTENCIA: **Verifique que la unidad esté desenchufada del tomacorriente y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.**

1. Gire el control de temperatura hasta la posición OFF.
2. Desenchufe la bandeja para buffet del tomacorriente y permita que se enfríe. Es importante que la deje enfriar completamente antes de limpiarla.

CUIDADO: **Si intenta sacar los platos calefactores de la bandeja para buffet antes de que se enfríe, asegúrese de usar agarraderas para horno. El vapor que emerge es muy caliente y puede ocasionar quemaduras.**

3. Nunca use limpiadores abrasivos o esponjas de metal para limpiar la bandeja para buffet.

NOTA: Si la comida se pega a la superficie de los platos calefactores, es importante limpiarlos antes de guardarlos. Para sacar los residuos de comida sin dañar la unidad, use una esponjita limpiadora suave (por ejemplo: de nylon u otro tipo de esponjita limpiadora común). **NO USE FIBRA METÁLICA U OTROS LIMPIADORES DE COCINA DUROS**.

IMPORTANTE: NO INTENTE SUMERGIR LA FUENTE CALEFACTORA, CABLE O ENCHUFE EN AGUA.

4. Los platos calefactores, tapas y soporte de los platos pueden lavarse con agua caliente y jabón. Puede lavar los platos calefactores y las tapas en el lavavajillas si lo desea.

5. Para limpiar la fuente calefactora deberá usar un detergente liviano y un trapo suave humedecido.
6. Luego de limpiarla, verifique que todas las partes estén bien secas antes de guardarlas.
7. Al guardar su bandeja para buffet, enrolle ligeramente el cable, no lo enrosque alrededor de la unidad.

Cuidado y Mantenimiento

Si necesita cualquier tipo de mantenimiento además del cuidado y limpieza básicos para su bandeja para buffet, llame al Servicio al Cliente al 1 (800) 798-7398.

KP400

EURO-PRO

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

EURO-PRO Operating LLC garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra por un término de un (1) año a partir de la fecha de compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.
Si su artefacto no funciona correctamente al utilizarlo bajo condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuelva el artefacto completo y los accesorios, pagando el envío. Para Servicio al Cliente, llame al 1 (800) 798-7398 o visite nuestro sitio Web www.euro-pro.com.

Si el artefacto presenta un defecto de materiales o mano de obra, **EURO-PRO Operating LLC** lo reparará o remplazará sin cargo. El envío debe incluir un comprobante de la fecha de compra y $ 9,95 para cubrir los gastos de envío.*

La responsabilidad de **EURO-PRO Operating LLC** se limita únicamente al costo de reparación o reemplazo de la unidad, a nuestro criterio. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las partes y no cubre ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada con fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados por uso inadecuado, abuso, negligencia o daños causados por embalaje inapropiado o maltrato durante el transporte.

Esta garantía es válida para el comprador original del producto y excluye cualquier otra garantía legal y/o convencional. La responsabilidad de **EURO-PRO Operating LLC,** de existir, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente bajo los términos de esta garantía limitada. Bajo ninguna circunstancia **EURO-PRO Operating LLC** será responsable por daños incidentales o indirectos de ninguna clase. Algunos estados/provincias no permiten la exclusión o limitación de daños consiguientes o incidentales, por lo tanto lo anterior puede no ser válido para usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

***Importante: Embale el producto cuidadosamente para evitar daños durante el transporte. Asegúrese de incluir un comprobante de la fecha de compra y de colocarle una etiqueta al producto con su nombre, dirección completa y número de teléfono, una nota proporcionando información de la compra, número de modelo y una descripción del problema. Le recomendamos asegurar el paquete (puesto que la garantía no cubre daños de envío). Escriba en el exterior del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". Nosotros nos esforzamos constantemente en mejorar nuestros productos, por lo tanto las especificaciones aquí indicadas pueden cambiar sin previo aviso.**

TARJETA DE REGISTRO DEL CLIENTE

SÓLO PARA CONSUMIDORES CANADIENSES

Complete y envíe la tarjeta de registro del producto dentro de los diez (10) días posteriores a la compra. El registro nos permitirá contactarnos con usted en caso de existir alguna notificación de seguridad con respecto al producto. Retornando esta tarjeta usted reconoce haber leído y entendido las instrucciones de uso y advertencias incluidas en estas instrucciones.

ENVIAR A ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400 Bois Franc, St. Laurent, QC, H4S 1A7

KP400

Modelo del Artefacto _____

Fecha de compra _____ **Nombre del Negocio** _____

Nombre del Usuario _____

Dirección _____ **Ciudad** _____ **Provincia** _____ **Código Postal** _____

Impreso en China

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de votre *plateau à buffet*, des précautions élémentaires doivent être observées:

1. **Lisez attentivement toutes les instructions**.
2. N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est conçu.
3. Pour éviter le risque d'électrocution, évitez d'immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
4. **Ne touchez pas** aux surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lors de l'usage de tout appareil par des enfants ou à proximité.
6. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'y insérer ou d'en retirer toute pièce, avant de le nettoyer ou avant de le ranger.
7. **N'utilisez pas** l'appareil si sa fiche ou son cordon sont endommagés, ou s'il a été échappé ou endommagé. Retournez l'appareil à ***EURO-PRO Operating LLC*** pour examen et réparations.
8. **Évitez** de laisser le cordon traîner sur une table ou un comptoir, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
9. **NE PLACEZ PAS** l'appareil près d'un brûleur au gaz ou électrique.
10. **Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.**
11. L'utilisation d'accessoires **non** recommandés par le fabricant peuvent entraîner des accidents ou causer des blessures.
12. **N'UTILISEZ PAS** à l'extérieur.
13. **N'EMPLOYEZ PAS DE VAISSELLE OU DE PELLICULE DE PLASTIQUE SUR LE RÉCHAUD.**
14. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le d'abord et retirez la fiche de la prise électrique. Tenez toujours la fiche et ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
15. **Ne touchez pas** aux surfaces chaudes du plateau à buffet sans gants de cuisson.
16. **AVERTISSEMENT :** Les parois et le fond du boîtier métallique deviennent très chauds. L'emploi d'un tampon isolant résistant à la chaleur est recommandé afin d'éviter d'endommager votre comptoir ou vos meubles. **NE DÉPOSEZ PAS** l'appareil directement sur un linge de table : cela pourrait causer un incendie.
17. **ATTENTION: NE DÉPLACEZ PAS l'appareil lorsqu'il contient de l'huile chaude ou tout autre type de liquide chaud.**.
18. **MISE EN GARDE! AFIN D'ÉVITER DE VOUS ÉLECTROCUTER, n'immergez jamais le réchaud, le cordon d'alimentation ou la fiche.**
19. Laissez un espace assez grand au-dessus et sur les côtés de l'appareil utilisé afin de permettre la circulation d'air. Il est recommandé d'utiliser un tampon isolant sur les surfaces sensibles à la chaleur.
20. Évitez de déplacer l'appareil lorsqu'il contient du liquide chaud.

INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin de réduire les risque de s'emmêler dans le cordon ou de trébucher. Une rallonge doit être utilisée avec prudence :

1. La valeur nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la valeur nominale de l'appareil.
2. La rallonge et le cordon d'alimentation doivent être placés de façon à ne pas tomber par-dessus le comptoir ou la table, afin d'éviter de trébucher et afin de le garder hors de la portée des enfants.

MISE EN GARDE: Le cordon d'alimentation de ce produit contient du plomb, produit chimique reconnu par l'état de la Californie pour causer le cancer et des anomalies congénitales ou problèmes de reproduction. ***Lavez vos mains après usage.***

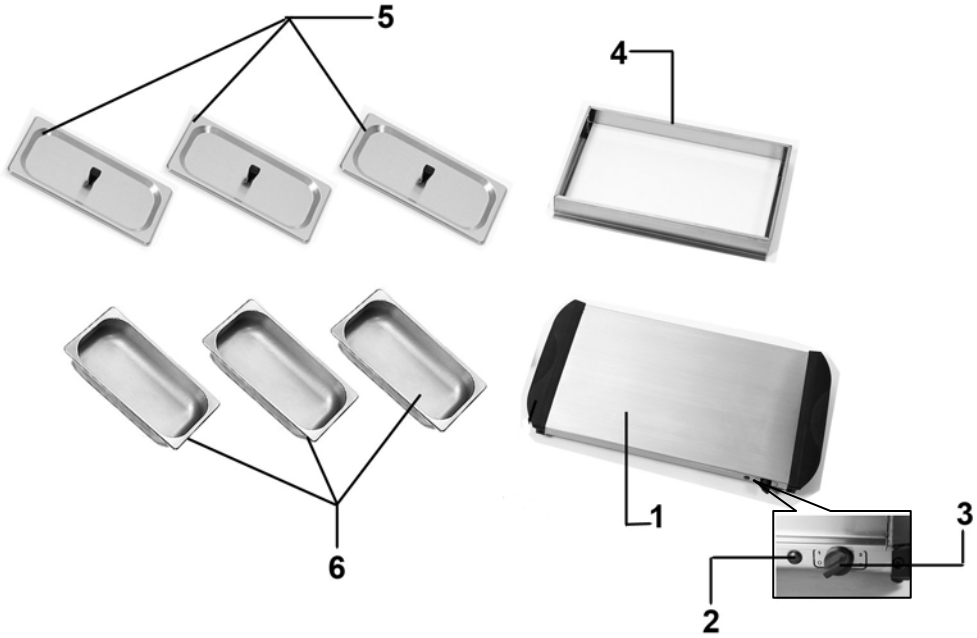
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Prise de mise à la terre

La lame de mise à la terre est la plus longue des trois

AVERTISSEMENT: Cet appareil est doté d'un cordon avec fiche bipolaire avec terre (fiche à trois lames). Cette fiche ne sied qu'à une prise électrique à trois fentes. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité. Si la fiche ne sied pas à la prise, contactez un électricien afin de remplacer la prise. Ne contournez pas cette mesure de sécurité offerte par la fiche de mise à la terre, partie de la fiche bipolaire.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE PLATEAU À BUFFET



1. Réchaud
2. Témoin d'alimentation
3. Bouton de réglage de température
4. Plateau de retenue des chauffe-plats en acier inoxydable
5. Couvercles d'acier inoxydable (x3)
6. Chauffe-plats d'acier inoxydable de 2,5 l (x3)

Spécifications techniques

Tension : 120 V, 60 Hz
Intensité : 400 watts

Avertissement: Les illustrations peuvent différer du produit lui-même.

Avant d'Utiliser Votre Plateau à Buffet

Lisez toutes les sections de ce guide et suivez attentivement toutes les instructions.
Avant d'employer votre plateau à buffet pour la première fois, familiarisez-vous avec le nom et la fonction de toutes les pièces.

IMPORTANT: AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION, RETIREZ TOUT L'EMBALLAGE ET NETTOYEZ BIEN L'APPAREIL!

- Avant d'employer l'appareil pour la première fois, lavez le plateau de retenue des chauffe-plats, les chauffe-plats et les couvercles à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- **N'IMMERGEZ LE RÉCHAUD.** Lavez plutôt le réchaud à l'aide d'un linge et d'un savon doux.
- **N'EMPLOYEZ PAS DE LAINE D'ACIER OU AUTRE NETTOYANT DUR POUR NETTOYER CET APPAREIL : VOUS ENDOMMAGERIEZ SA FINITION**.
- **N'IMMERGEZ PAS** le réchaud pour le laver : rincez-le simplement et essuyez-le avec un linge doux. **NE LAISSEZ PAS D'EAU TOMBER SUR LE RÉCHAUD**.

Remarque: Le démarrage initial peut causer une odeur et une fumée minimale durant environ 15 minutes. Cela est normal et sans danger. Ce phénomène est causé par le brûlage de l'enduit protecteur appliqué aux éléments chauffants en usine.

MODE D'EMPLOI

Le réchaud gardera son lustre longtemps avec les soins appropriés. Le réchaud et les chauffe-plats d'acier inoxydable offrent une alternative attrayante pour conserver les entrées et autres aliments au chaud. Pour de meilleurs résultats, employez des ustensiles de nylon, plastique ou bois. Les ustensiles de métal peuvent être employés avec soin, mais non pas pour couper la nourriture sur les surfaces de cuisson.

Assemblage de Votre Plateau à Buffet

MISE EN GARDE: NE BRANCHEZ PAS l'appareil et ne le mettez pas en marche avant la fin de l'assemblage. Cela pourrait entraîner des blessures.
Pour assembler le plateau à buffet :

1. Attachez le plateau de retenue des chauffe-plats au réchaud.
2. Placez les chauffe-plats côte-à-côte à l'intérieur de leur plateau de retenue.

REMARQUE: Si vous ne souhaitez utiliser que le réchaud, aucun assemblage n'est requis. Prenez simplement la base de l'appareil et **n'attachez pas** le plateau de retenue des chauffe-plats. Assurez-vous que la vaisselle utilisée sur le réchaud résiste à la chaleur. **N'EMPLOYEZ PAS DE VAISSELLE OU DE PELLICULE DE PLASTIQUE SUR LE RÉCHAUD**.

Emploi du Plateau à Buffet

1. Le plateau à buffet peut être employé assemblé ou avec le réchaud seulement.
2. Lorsque vous employez le réchaud, assurez-vous que la vaisselle employée résiste à la chaleur. Le réchaud n'a pas été conçu pour conserver la chaleur de pots profonds remplis d'aliments.

AVERTISSEMENT: Les parois et le fond du réchaud deviennent très chauds. L'emploi d'un tampon isolant résistant à la chaleur est recommandé afin d'éviter d'endommager votre comptoir ou vos meubles. **NE DÉPOSEZ PAS** l'appareil directement sur un linge de table : cela pourrait causer un incendie.
AVERTISSEMENT: NE CUISINEZ PAS avec les chauffe-plats. Ils ont été conçus pour **garder les aliments chauds seulement**.

IMPORTANT: N'employez pas de vaisselle ou de pellicule de plastique sur le réchaud.

Réglage de la Température

1. Afin d'obtenir les meilleurs résultats, employez la température maximale afin d'obtenir la température désirée. Dès que la température désirée est atteinte, ajustez le réglage de température approprié.
2. Il y a trois (3) différents réglages de température :
   a) **1e position (LOW) 155º F (68ºC)** Idéale pour les aliments contenant peu ou pas de liquide. Brassez à l'occasion.
   b) **2e position (MED) 175º F (79ºC)**
   c) **3e position (HIGH) 195º F (91ºC)**

AVERTISSEMENT: Ne touchez pas aux surfaces chaudes du plateau à buffet sans gants de cuisson. **Ne touchez pas** au dessous du réchaud lorsqu'il est en marche.
REMARQUE: Afin de conserver la chaleur et l'humidité des aliments, couvrez les chauffe-plats.

Soins et Entretien de Votre Plateau à Buffet

Nettoyage du Plateau à Buffet

MISE EN GARDE: Le plateau à buffet est très chaud! Manipulez-le prudemment à l'aide de gants de cuisson.

AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est débranché et qu'il a refroidi avant de le nettoyer.

1. Tournez le bouton de température à la position « OFF » (arrêt).
2. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et laissez refroidir le plateau à buffet. Il est important de le laisser refroidir avant de le nettoyer.

MISE EN GARDE: Si vous retirez les chauffe-plats avant que le plateau n'ait refroidi, portez des gants de cuisson. La vapeur est très chaude et peut causer des brûlures.

3. N'utilisez **jamais** de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer pour nettoyer le plateau à buffet

REMARQUE: Si de la nourriture colle à la surface des chauffe-plats, éliminez-la avant de ranger. Afin d'éliminer les résidus de nourriture sans endommager l'appareil, employez un tampon à récurer doux (ex. : tampon à récurer de nylon ou autre). **N'EMPLOYEZ PAS DE LAINE D'ACIER OU AUTRE NETTOYANT DURS**.

IMPORTANT: N'IMMERGEZ PAS LE RÉCHAUD, LE CORDON D'ALIMENTATION OU LA FICHE DU PLATEAU À BUFFET.

4. Les chauffe-plats, couvercles et le plateau de retenue des chauffe-plats se nettoient à l'eau chaude savonneuse. Les chauffe-plats et couvercles vont au lave-vaisselle.

5. Nettoyez le réchaud à l'aide d'un détergent doux et un linge doux humide.
6. Une fois nettoyées, assurez-vous de bien essuyer et sécher toutes les pièces avant de les ranger.
7. Lorsque vous rangez votre plateau à buffet, enroulez lâchement le cordon d'alimentation. **Ne l'enroulez pas** autour de l'appareil.

Entretien

Tout entretien autre que l'entretien ménager normal et le nettoyage doit être confié à notre service à la clientèle, contacté au 1 (866) 826-6941.

KP400

EURO-PRO

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

EURO-PRO OPERATING LLC garantit ce produit contre toute défectuosité matérielle ou de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'une utilisation domestique normale.
Si votre appareil cesse de fonctionner correctement dans le cadre d'un usage domestique normal, et ce, pendant la période de garantie, retournez l'appareil au complet et ses accessoires, port payé.
Pour rejoindre le service à la clientèle, téléphonez au 1 (866) 826-6941 ou visitez notre site Web : www.euro-pro.com.

Si **EURO-PRO Operating LLC** constate que l'appareil comporte une défectuosité matérielle ou de main-d'œuvre, ***EURO-PRO Operating LLC*** le réparera ou le remplacera sans frais de votre part. Une preuve d'achat indiquant la date d'achat et un montant de 9,95 $ pour les frais de port et de manutention de l'envoi de retour doivent être inclus.*

La responsabilité de **EURO-PRO Operating LLC** ne se limite qu'au coût des pièces de rechange ou de l'appareil, à notre discrétion. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne couvre pas les appareils altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée exclut les dommages causés par le mésusage, l'abus, la manipulation négligente ainsi que par une manutention en transit ou un emballage inadéquats.

Cette garantie couvre l'acheteur initial du produit et exclut toute autre garantie juridique ou conventionnelle. Le cas échéant, **EURO-PRO Operating LLC**, n'est tenue qu'aux obligations spécifiques assumées par elle de façon expresse en vertu des conditions de cette garantie limitée. En aucun cas ***EURO-PRO Operating LLC*** ne sera-t-elle tenue responsable de dommages indirects de quelque nature que ce soit. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects. Ainsi, la disposition ci-devant pourrait ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis pouvant varier d'un état ou d'une province à l'autre.

***Important : Emballez soigneusement l'appareil afin d'éviter tout dommage durant le transport. Avant d'emballer l'appareil, assurez-vous d'y apposer une étiquette portant vos nom, adresse complète et numéro de téléphone ainsi qu'une note précisant les détails de l'achat, le modèle et le problème éprouvé par l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (les dommages survenus durant le transport ne sont pas couverts par la garantie). Indiquez « AUX SOINS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE » sur l'emballage extérieur. Comme nous nous efforçons en tout temps d'améliorer nos produits, les spécifications décrites dans ce guide sont sujettes à changement sans préavis.**

FICHE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE

CONSOMMATEUR CANADIEN SEULEMENT

Veuillez remplir cette fiche d'enregistrement et la poster dans les dix (10) jours suivant l'achat. L'enregistrement nous permettra de communiquer avec vous en cas d'avis sur la sécurité du produit. En nous retournant cette fiche, vous convenez avoir lu et compris les consignes d'utilisation et les avertissements qui les accompagnent.

RETOURNEZ À *EURO-PRO OPERATING LLC*, 4400, Bois-Franc, St-Laurent QC H4S 1A7

KP400_____
Modèle de l'appareil

_____
Date d'achat **Nom du détaillant**

_____
Nom du propriétaire

_____
Adresse **Ville** **Province** **Code Postal**

Imprimé en Chine